

ハモの捌きかた教室を開催しました!



市内の割烹料理屋の2名をお招きして、ハモの捌きかた教室を開催しました。高級のハモを捌く機会はありませんが、料理人のすばらしい捌き方を丁寧にご指導していただきました。

市内給食用すりみコロッケを製造し、出前授業を行いました!



2年生食品コース13名、3年生生産技術コース10名が白杵産の太刀魚を1日に60kg(約300本)を3枚おろしにして、すり身を製造して、すり身コロッケを5日間で約3,300食分を製造しました。

うすき海鮮朝市でも腕を磨いているので、さばく技術は見事です。1~7限までの終日実習で、本格的な食品製造を体験でき、大きな成長につながっています。

1日680個をすべて手作りで製造し、急速凍結していきます。太刀魚、ハモ、卵、タマネギ、キャベツ、ニンジン、ピーマン、ゴボウなど、原料はすべて白杵産100%です。

10月31日、提供された日に野津小学校5年生の教室で本校の高校生がハモと太刀魚を持参して、捌き方を披露しました。間近でみる魚たちに子どもたちは喜んでいました。

小・中・高合同ビーチクリーンアップを実施しました!



11月2日に本校生徒全員と海辺小学校3・4年生、北中学校1年生の計193名による第2回合同ビーチクリーンアップ作戦が実施されました。

大浜の海岸と鯉来ヶ浜付近の海岸の2カ所に分かれて実施しました。当日は海上保安庁津久見分室のご協力もあり、各場所においてとても綺麗に清掃することができました。ご協力いただきました各地域の方々および海辺小学校・北中学のみなさま、ありがとうございました。

潜水士試験について

本年度は7名の生徒が受験し、6名合格となりました。試験までの1ヵ月間、放課後や土日を利用して、補講に取り組んだ成果です。合格者の中には、この資格を生かし就職先で潜水作業に従事する生徒もいます。これからも専門高校に求められている「資格取得」「進路実現」の達成を目指します。

県産魚のPR活動

10月28日にイトーヨーカドー武蔵小杉店において、県産魚のPR活動を行いました。ヒラマサの解体ショーを披露し、多くの方に大分県のすばらしさを伝えてきました!



学校HP [こちらからどうぞ](http://kou.oita-ed.jp/kaiyoukagaku/) → <http://kou.oita-ed.jp/kaiyoukagaku/>
facebookページ → <https://www.facebook.com/kaiyoukagaku/>